

# 当社お勧め 4月 商品ご案内 NO'1

2017年3月

## 《冷凍果物》

冷凍みかん	S	産地 愛知県・和歌山県 <b>愛知県から出荷していきます</b>
冷凍カットパイナップル(ピーチ・ティーダ)	約30g	沖縄県石垣島産 ピーチパイナップルより始める予定です ※冷凍在庫によりティーダパイナップルができる場合もあります
〃	約40g	
冷凍りんご	M 約40g	<b>国産原料使用</b> 秋田県木村食品工業加工商品です
冷凍黄桃	M 約40g	<b>南アフリカ産原料使用</b> 〃

## 《東京都八丈島産》 ◎東京都産地消商品・予約販売

目鯛 切身	30g・40g・50g・60g	八丈島漁協女性部お魚研究会 加工商品  <b>要在庫確認</b>
ムロ節 (ほぐし身)		
むろあじ ミンチ	1Kg入	
とび魚 ミンチ	1Kg入	
海☆発 八丈とびつみれ	1Kg入	八丈島の地元の皆さんの協力で出来上がった商品でより安全性を追求 「卵」「乳」不使用で作りました。余裕をもって <b>予約発注</b> してください
海☆発 島さつまあげ(八丈産比ウオ入)	枚/50g	

## 《東京都伊豆大島産》

骨までやわらか さばほぐし身	1Kg入	伊豆大島漁協加工商品 大島筆島沖の定置網で捕れた「ごまさば」を骨ごと食べられるよう加工
骨までやわらか さばそぼろ(ミンチ)	1Kg入	

## 《国産・輸入の魚のお知らせ》

キビナゴ 頭付き	約6g±2g	<b>旬の魚(春漁)</b> 鹿児島県阿久根水揚 加工商品
地いわしの落とし身	1Kg	鹿児島県阿久根水揚加工商品
地あじの落とし身	1Kg	
天然ブリ(ワカシ) 切身	腹骨のみ取り	長崎県産原料 → 長崎一次加工 → 中島食品切身加工
天然ブリ(ワサ・イダ) 切身	〃	青森県・宮城県産原料 → 気仙沼一次加工 → 中島食品切身加工
国産 真サバ 切身	〃	長崎県産原料 → 長崎一次加工 → 中島食品切身加工
ノルウェー産 サバ 切身	〃	ノルウェー産原料 → ベトナム一次加工 → 中島食品切身加工
韓国産 本サワラ 切身 (大)	〃	韓国産原料使用 → 中島食品切身加工
〃 (小)	〃	
国産サワラ(サゴシ) 切身	〃	日本海・山陰～北陸地方水揚原料 → 中島食品切身加工

※裏面へ

国産 アジ 切身	〃	長崎県産原料 → 長崎一次加工 → 中島食品切身加工
アルゼンチン産 ムルルサ切身	〃	アルゼンチン産船凍原料使用 → 中島食品切身加工
〃 ムルルサ骨無し 切身	各種対応	アルゼンチン産船凍原料使用 → セブ島一次加工 → 中島食品切身加工
ニュージーランド産 ホキ 切身	腹骨のみ取り	ニュージーランド産船凍原料使用 → 中島食品切身加工
〃 ホキ骨無し 切身	各種対応	ニュージーランド産船凍原料使用 → タイ一次加工 → 中島食品切身加工
北海道産 助宗タラ 切身	腹骨のみ取り	北海道産原料 → 中島食品切身加工
助宗タラ 骨無し切身	各種対応	アラスカ産原料 → 中島食品切身加工
子持ち ししゃも 干し L	10g~14g	ノルウェー産原料使用 → 茨城県谷藤水産加工商品です ※ノルウェー産原料品薄の為、グラムと価格が一部変更になりました
〃 2L	14g~17g	
〃 3L	17g~20g	
チリ産 銀生鮭 切身	腹骨のみ取り	チリ産 養殖原料は不足が続く価格が安定しません <b>要在庫確認</b>
チリ産 銀塩鮭 切身	〃	
北海道産 生鮭 切身	〃	道東水揚原料使用 オス鮭・皮目銀毛・身色レッド限定商品
北海道産 秋生鮭(小A)切身	〃	青森県水揚原料使用 オス・メス混合秋鮭原料 <b>数量限定商品</b>
遠洋カツオ 切身 骨・皮無し	各種対応	清水水揚 → 清水一次加工 → 中島食品切身加工 遠洋カツオ不漁の為、価格相場上げ気味です <b>要在庫確認</b>
遠洋カツオ 角・ウス切 骨皮無し	〃	
近海カツオ 切身 骨無し皮付き	〃	三陸産 宮城一次加工 → 中島食品切身加工 <b>皮無し単価 Kg/1800円</b>
近海カツオ 角・ウス切 骨無し皮付き	〃	
メバル 骨取り切身	〃	アメリカ産原料 → 中島食品切身加工
メヌケ 骨取り切身	〃	アメリカ産原料 → 中島食品切身加工
赤魚 骨取り切身	〃	アメリカ産原料 → 中島食品切身加工 ※一部ベトナム一次加工を使用する場合があります

※小魚(小イワシ・豆アジ・小アジトレス・ニギス・ハタハタ)有ります **要在庫確認**をお願いします

安心・安全・高品質  
中島食品株式会社